



# COMUNE DI GALLIO

Provincia di Vicenza

Via Roma n. 2

C.F. 84001130248 - P.I. 00174060244

Prot. n. 0010258 del 20 ottobre 2021

**AVVISO ESPLORATIVO PER LA SELEZIONE DI OPERATORI ECONOMICI PER  
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PREPARAZIONE  
PASTI CALDI A DOMICILIO E MENSA PER I DIPENDENTI COMUNALI  
PERIODO 01.01.2022 - 31.12.2024  
CIG N. 89187365C6**

## IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso che si rende necessario dare avvio alla procedura negoziata sotto soglia ex art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, con ricorso a R.D.O. (Richiesta di Offerta) del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) finalizzata all’affidamento del servizio di refezione scolastica, preparazione pasti caldi a domicilio e mensa per i dipendenti comunali per il periodo dal 1 gennaio 2022 al 31 dicembre 2024;

## RENDE NOTO

che il Comune di Gallio intende acquisire manifestazioni di interesse per l’affidamento del servizio di refezione scolastica, preparazione pasti caldi a domicilio e mensa per i dipendenti comunali per il periodo dal 01.01.2022 al 31.12.2024.

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazione di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici; l’unico suo scopo è quello di individuare operatori economici di cui all’art. 45 del D. Lgs. 50/2016 disponibili a essere invitati a presentare offerta a successiva gara indetta dall’Ente tramite Richiesta d’Offerta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione MEPA.

La procedura di selezione verrà svolta sulla piattaforma del M.E.P.A. e pertanto le imprese concorrenti devono essere abilitate al seguente bando del Mercato Elettronico:

- Strumento: Mercato Elettronico
- Iniziativa: Servizi di ristorazione

L’aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 95 c. 2 e c. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016.

La gara avverrà secondo le procedure e le regole previste dal Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.

Le manifestazioni di interesse, da predisporre su carta libera, sono espresse mediante la compilazione del seguente allegato:

- **Allegato A1 “Domanda manifestazione di interesse”** al presente avviso “*Manifestazione di interesse per l’affidamento del servizio di refezione scolastica, preparazione pasti caldi a domicilio e mensa per i dipendenti comunali, periodo dal 1 gennaio 2022 al 31 dicembre 2024*”, che dovrà essere sottoscritta, con firma digitale, dal Legale Rappresentante unitamente a copia fotostatica - non autenticata - del documento di identità del sottoscrittore.

La domanda di manifestazione di interesse dovrà essere trasmessa entro e non oltre le ore 12:00 del giorno di 09.11.2021, esclusivamente a mezzo PEC (indirizzo PEC: [gallio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:gallio.vi@cert.ip-veneto.net)) ed

indirizzata all'ufficio istruzione ed avere per oggetto: “*Manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, preparazione pasti caldi a domicilio e mensa per i dipendenti comunali, periodo dal 1 gennaio 2022 al 31 dicembre 2024*”.

Alla scadenza dell'avviso sarà formato l'elenco degli Operatori Economici che hanno manifestato interesse a partecipare, in possesso dei requisiti richiesti pervenuti entro il termine suindicato; ad ogni candidato verrà assegnato un numero progressivo (dal più basso al più alto) in base all'ordine di arrivo della manifestazione d'interesse al protocollo dell'Ente.

Le candidature pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.

Non sortiscono effetti e sono, quindi, considerate come non prodotte le candidature:

- pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopra indicato;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non pervenute via PEC (Posta Elettronica Certificata).

In relazione ai servizi da affidare si precisa quanto segue:

### **Art. 1 - Stazione Appaltante**

**COMUNE DI GALLIO (Provincia di Vicenza)** Via Roma n. 2, 36032 Gallio (VI), Tel. 0424.447911  
Responsabile Unico del Procedimento (RUP): Dott. Francesco Bertacco - Responsabile Settore 1  
Indirizzo internet: [www.comune.gallio.vi.it](http://www.comune.gallio.vi.it)  
E-mail: [segretario@comune.gallio.vi.it](mailto:segretario@comune.gallio.vi.it)  
PEC: [gallio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:gallio.vi@cert.ip-veneto.net)

### **Art. 2 - Categoria del Servizio**

Categorie di cui all'allegato IX del D. Lgs. 50/2016:

- CPV 55521100-9 / Servizi di fornitura pasti a domicilio
- CPV 55524000-9 / Servizi di ristorazione scolastica
- CPV 55510000-8 / Servizi di mensa

### **Art. 3 - Descrizione e durata del servizio**

Il presente avviso esplorativo riguarda il servizio di refezione scolastica, preparazione pasti caldi a domicilio e mensa per i dipendenti comunali per il periodo dal 1 gennaio 2022 al 31 dicembre 2024, con possibilità di proroga, nei limiti stabili all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

In particolare il servizio viene svolto secondo il sistema tradizionale “legame fresco-caldo<sup>1</sup>”, da aggiudicare in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base a prezzo e qualità, ai sensi dell'art. 95 c. 2 e c. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016.

La quantità del servizio da prestare è di n. 50.300 pasti stimati nel triennio. Importo a base di gara € **6,000 (sei/000)** e così per un importo presunto in appalto di € 301.800,00 oneri per la sicurezza inclusi nella misura del 0,1% oltre IVA secondo legge, con l'avvertimento che la fornitura è a misura e potrà pertanto subire delle variazioni rispetto alla quantità indicata.

Si specifica che la fornitura è comunque legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell'Istituzione scolastica di riferimento e, pertanto, la stessa potrà subire variazioni in corso d'anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti o maggiori compensi od altro.

---

<sup>1</sup> Il pasto viene preparato e veicolato per essere servito entro un breve lasso di tempo. Viene garantita temperatura non inferiore ai 60-65°C per i piatti caldi e non superiore ai 10°C per i piatti freddi. (D.G.R. n. 1189 del 1 agosto 2017, All. A).

## **Art. 4 - Luogo di esecuzione**

La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverrà presso la Cucina Comunale Centralizzata, sita a Gallio (VI) in Via Mons. C. Liviero n. 17, secondo il “*legame fresco-caldo*”;

## **Art. 5 - Requisiti necessari per la partecipazione**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, in possesso dei requisiti previsti nel successivo art. 6.

## **Art. 6 - Requisiti di partecipazione alla gara**

I soggetti che intendono partecipare alla gara, **a pena di inammissibilità**, devono possedere i seguenti requisiti:

### **1. Requisiti di ordine generale:**

L'operatore economico dovrà possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016. Inoltre i concorrenti non devono trovarsi in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione; nello specifico:

- insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D. Lgs. n. 50/2016;
- insussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2001 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84 comma 4 del medesimo decreto;
- insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 ovvero, ai sensi della normativa vigente, di ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione.
- ogni altra causa di esclusione meglio esplicitata nell'Allegato C - Domanda di partecipazione e dichiarazioni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nell'Allegato F “Patto di integrità” costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della Legge 190/2012.

### **2. Requisiti di idoneità professionale:**

L'operatore economico deve essere iscritto ai sensi del comma 3 dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016 nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto (Preparazione e distribuzione di pasti).

- Per le imprese individuali e le società commerciali: di essere iscritto al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) della Provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto del presente appalto o ad analogo organismo europeo, secondo quanto previsto dalla vigente normativa con indicazione della data, del numero di iscrizione, della forma giuridica dell'impresa, fornendo dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio redatta dal legale rappresentante con l'attuale compagine societaria contenente tutti i componenti di cui all'art. 85 del D. Lgs. 159/2011 con le informazioni sopra descritte.
- Per le Cooperative:
  - a) iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali o Consorzi di Cooperative ai sensi della Legge 381/1991;
  - b) iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive, giusto Decreto dello stesso Ministero del 23.06.2004.

### **3. Requisiti di capacità economico-finanziaria:**

L'operatore economico dovrà possedere i requisiti di cui all'art. 83 comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 e precisamente:

- a) **Fatturato minimo annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto espletato nei migliori tre esercizi dell'ultimo quinquennio antecedente la pubblicazione della procedura, per un importo pari ad **Euro 100.000,00/annui**.

A riguardo si precisa che la Stazione appaltante ritiene il livello di fatturato richiesto necessario per la dimostrazione di una capacità economico finanziaria per la gestione dell'appalto e a sostegno del grado di servizio che si vuole ottenere.

La capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere provata mediante una dichiarazione concernente il fatturato globale e, se del caso, il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili.

In caso di RTI, Consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete: I requisiti relativi al fatturato devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

- b) **Copertura assicurativa contro i rischi professionali:** l'operatore economico deve essere in possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. c), del D. Lgs n. 50/2016 di apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile o penale verso terzi con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per sinistro a persone ed € 250.000,00 (euro duecentocinquantamila/00) per incidente a cose, per un totale complessivo quindi di € 2.750.000,00 (euro duemilionesettecentocinquantamila/00), con una validità non inferiore alla durata dell'appalto.

La polizza in oggetto dovrà prevedere la copertura della ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, ivi compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni, spese mediche, ricoveri ospedalieri, invalidità, morte, ecc., da parte degli utenti, conseguenti all'ingerimento da parte loro di cibi, preparati con prodotti contaminati e/o avariati, o inadeguati, come pure contaminati da vizio d'origine, somministrati dalla medesima agli utenti.

La medesima garanzia, serve anche per la copertura dei danni eventualmente derivati da comportamenti omissivi del proprio personale, durante il servizio, sia in occasione della fase di trasferimento dei pasti dal centro di cottura alle scuole e viceversa, come pure per tutto il periodo della loro permanenza nelle aree di proprietà comunale.

La medesima polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

Sarà previsto l'esonero per l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità per danni materiali, infortuni o altro che dovesse occorrere, non solo nei confronti di persone o cose, ma anche del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, derivante da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale dipendente e di quanti operano, anche in via contingente nel suo interesse, durante il servizio, sia in occasione della fase di trasferimento dei pasti dal Centro di cottura alle scuole e al Servizio mensa dipendenti e viceversa, come pure per tutto il periodo della loro permanenza nelle aree antistanti agli stabili scolastici, sedi del servizio in essere, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo pattuito in sede di gara.

- c) **Idonea referenza bancaria** di un istituto di credito o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/93 prodotta nelle forme e modi di cui al D. Lgs. 82/2005 e smi e di cui al DPCM 13/11/2014, sottoscritta in data non anteriore a quella della lettera di invito R.D.O. sul MEPA, riguardo alla correttezza e puntualità dell'operatore economico, nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto, l'assenza di situazioni passive con lo stesso istituto o con altri soggetti, che siano desumibili dai movimenti bancari o da altre informazioni in loro possesso.

#### 4. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

I soggetti partecipanti devono possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 del D. Lgs. 50/2016:

- a) **Esperienza necessaria per eseguire il servizio con un adeguato standard di qualità.** In particolare dovrà dimostrare l'espletamento negli ultimi tre anni (2017-2018-2019), di servizi di preparazione e somministrazione di pasti per un numero medio di almeno 15.000 pasti annui. Tale requisito sarà dimostrato mediante la presentazione di un elenco dei principali servizi, con indicazione per ogni anno della descrizione dei servizi svolti, dei rispettivi importi, date (durata dell'appalto), eventuale CIG, destinatari pubblici o privati, numero dei pasti erogati e, ove esistenti, copia dei contratti/fatture.
- b) **Possesso di una valutazione di conformità del proprio Sistema di Gestione della Qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore dei servizi, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione e gestione mense aziendali.  
La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del Sistema di Gestione della Qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.  
Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.  
Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1, del Codice, la Stazione Appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.
- c) **Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di Gestione Ambientale** alla norma tecnica UNI EN ISO 14001:2015 o equivalente nel settore dei servizi alimentari ovvero alla EMAS (Regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), idonee, pertinenti e proporzionare al seguente ambito di attività: servizio di ristorazione e gestione mense aziendali.  
La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del Sistema di Gestione Ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008; nel caso di registrazione EMAS, dovrà essere indicato il numero di registrazione.  
Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2, del Codice la Stazione Appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.
- d) **Possesso di una valutazione di conformità del proprio Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare (SGSA)** alla norma tecnica UNI EN ISO 22000:2005 per il settore dei servizi alimentari, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione e gestione mense aziendali.  
La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 22000:2005.  
Tale documento è rilasciato alla luce delle prescrizioni dettate dal Comitato UNI CEI EN ISO/TC 34/SC 17 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.  
Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1, del Codice, la Stazione Appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

## **Art. 7 - Modalità di scelta del contraente**

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento di procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 da aggiudicare in

base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, l'Amministrazione individuerà i soggetti da invitare, in possesso dei requisiti richiesti, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

La presente indagine di mercato non opera alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la successiva selezione.

Alla successiva procedura negoziata verranno invitati, ove esistenti, n. 10 (dieci) operatori che avranno presentato domanda nel termine assegnato e che risulteranno in possesso dei requisiti richiesti nel presente avviso.

Qualora pervengano richieste di partecipazione in numero superiore a n. 10 (dieci), la Stazione Appaltante procederà alla selezione dei soggetti da invitare mediante sorteggio pubblico.

Qualora manifestassero interesse a partecipare un numero ridotto di operatori (inferiore a cinque), si renderà necessario procedere ad una integrazione degli operatori da invitare, onde poter estendere l'invito ad almeno 5 operatori economici, come prescritto in caso di procedura di cui all'art. 36, comma 2 lett. b) del Codice, da effettuarsi mediante sorteggio tra le imprese iscritte al Mercato elettronico.

Il giorno e l'ora del suddetto sorteggio verranno resi noti mediante pubblicazione di idoneo avviso sul sito del Comune stesso [www.comune.gallio.vi.it](http://www.comune.gallio.vi.it), nella sezione dedicata alla presente procedura: "Amministrazione Trasparente" - "Bandi di gara e contratti".

### **Art. 8 - Applicazione della Clausola Sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015.

In via indicativa l'appalto è stato eseguito con il seguente personale:

- N. 1 cuoco, livello V, orario part-time 34 ore settimanali con Contratto nazionale del turismo e pubblici esercizi;
- N. 1 asm, livello VI, orario part-time 20 ore settimanali con Contratto nazionale del turismo e pubblici esercizi;

### **Art. 9 - Codice di comportamento**

L'affidatario del servizio in oggetto è tenuto a dare applicazione ai contenuti del Codice di comportamento di cui al D.P.R. n. 62/2013 nonché ai contenuti del Codice di comportamento integrativo adottato dal Comune di Gallio con deliberazione della Giunta comunale n. 136 del 05.11.2014, pubblicato sul sito web istituzionale dell'ente e di accettarli integralmente impegnandosi, altresì, a farli rispettare al proprio personale ed ai propri eventuali subfornitori.

La violazione dei principi e delle regole contenuti nei Codici di comportamento richiamati al precedente comma da parte del Concessionario, suoi dipendenti e subfornitori costituisce grave inadempimento agli obblighi assunti dal Concessionario medesimo con la sottoscrizione del contratto e costituisce causa di risoluzione dello stesso, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti dal Comune.

### **Art. 10 - Normativa sulla privacy**

Informativa completa sui dati personali trattati nell'ambito del procedimento di selezione del fornitore, anche nella fase pre-contrattuale, disponibile sul sito web dell'Ente, sezione Privacy

**NOMINA DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO:**

Con riferimento al Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, il fornitore sarà designato responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 - General Data Protection Regulation.

**Art. 11 - Altre informazioni**

Si precisa che il presente avviso non costituisce un invito a partecipare alla gara, ma unicamente la richiesta a manifestare interesse ad essere invitati; pertanto, le manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l'amministrazione, né comportano per i richiedenti alcun diritto in ordine all'eventuale aggiudicazione.

L'amministrazione si riserva di non dar seguito alla procedura di cui trattasi qualora sopravvengano motivi tali per cui non sia ritenuta più necessaria.

Il presente avviso è pubblicato per un periodo di 20 giorni all'Albo Pretorio on-line dell'Ente, sul sito web [www.comune.gallio.vi.it](http://www.comune.gallio.vi.it) nonché sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente" sotto la sezione "Bandi di gara e contratti".

Per informazioni sul bando o eventuali dettagli tecnici, rivolgersi a:

- Dott. Francesco Bertacco - Responsabile Area 1  
Tel. 0424.447911 - mail: [francesco.bertacco@comune.gallio.vi.it](mailto:francesco.bertacco@comune.gallio.vi.it)  
PEC: [gallio.vi@cert.ip-veneto.net](mailto:gallio.vi@cert.ip-veneto.net)

**Il Responsabile Unico del Procedimento**

*dott. Francesco Bertacco*

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 20 e 21 del D. Lgs. 82/2005. Sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*